“真の顧客満足”を実現する、業界No.1のネットワーク

タニコーの目指す顧客サービスとは、単に高品質・低価格の製品をご提供することにとどまらず、
お客様の厨房環境の快適さを守り続けることにあります。
それは、より良い使い心地を維持していくためのメンテナンス・小さな疑問・悩みにも
スピードをもって応えるフォローシステムがあってこそ、お客様に心よりご満足いただけると考えているからです。
国内に100を超える営業拠点を持つタニコーのネットワークは、もちろん業界NO.1。
きめ細かな顧客サービスの拠点として“真の顧客満足”を実現する大きな力となっています。

北海道事業部

札幌営業所	☎011-862-3000
岩見沢営業所	☎0126-45-3123
旭川営業所	☎0166-51-4600
帯広営業所	☎0155-24-8612
函館営業所	☎0138-47-5377
苫小牧営業所	☎0144-52-5111
釧路営業所	☎0154-25-1341
釧路営業所北見出張所	☎0157-66-1123

東北事業部

八戸営業所	☎0178-20-1171
青森営業所	☎017-721-3771
盛岡営業所	☎019-636-2951
水沢営業所	☎0197-51-1715
秋田営業所	☎018-846-5401
酒田営業所	☎0234-23-7378
山形営業所	☎023-635-0237
仙台営業所	☎022-236-3607
郡山営業所	☎024-952-5558
郡山営業所いわき出張所	☎0246-36-7342
福島営業所	☎024-555-1161
福島営業所東福島出張所	☎0244-44-1170

北関東事業部

高崎営業所	☎027-326-4089
大宮営業所	☎048-652-6626
川口営業所	☎048-290-2150
熊谷営業所	☎048-532-1141
新潟営業所	☎025-283-4020
松本営業所	☎0263-26-3340
長野営業所	☎026-259-3471

東関東事業部

宇都宮営業所	☎028-647-1431
水戸営業所	☎029-248-3038
つくば営業所	☎029-851-8613
千葉営業所	☎043-248-0791
柏営業所	☎04-7163-0405

東京事業部

東京営業所	☎03-3715-3121
城北営業所	☎03-3854-3261
城東営業所	☎03-5637-2781
品川営業所	☎03-5962-5192

南関東事業部

首都圏営業所	☎044-755-8081
横浜営業所	☎045-260-4530
藤沢営業所	☎0466-89-3704
厚木営業所	☎046-226-9031
立川営業所	☎042-546-6011
甲府営業所	☎055-235-5201

中部事業部

名古屋営業所	☎0568-25-6222
豊橋営業所	☎0532-87-1350
三重営業所	☎059-235-5761
岐阜営業所	☎058-274-6201
浜松営業所	☎053-460-0811
三島営業所	☎055-973-3000
三島営業所伊東出張所	☎0557-35-3811
静岡営業所	☎054-263-2870
金沢営業所	☎076-269-2081
福井営業所	☎0776-53-3071
越前営業所	☎0778-22-9696
富山営業所	☎076-422-8686
高岡営業所	☎0766-29-2333

関西事業部

大阪営業所	☎06-6399-9277
堺営業所	☎072-227-7828
和歌山営業所	☎073-473-3211
京都営業所	☎075-642-8056
福知山営業所	☎0773-25-2434
滋賀営業所	☎077-566-2070
神戸営業所	☎078-821-8620
姫路営業所	☎079-286-5121

中国四国事業部

広島営業所	☎082-870-7701
山口営業所	☎083-989-6425
福山営業所	☎084-941-4045
松江営業所	☎0852-27-1442
鳥取営業所	☎0857-25-6011
岡山営業所	☎086-221-5632
高松営業所	☎087-869-3111
徳島営業所	☎088-665-7474
松山営業所	☎089-926-1818
松山営業所新居浜出張所	☎0897-36-5341
高知営業所	☎088-880-4581

九州事業部

福岡営業所	☎092-504-3321
西福岡営業所	☎092-407-1235
北九州営業所	☎093-963-7051
久留米営業所	☎0942-22-8001
佐賀営業所	☎0952-33-9065
長崎営業所	☎095-862-5334
佐世保営業所	☎0956-31-3822
鹿児島営業所	☎099-243-2900
熊本営業所	☎096-379-2222
宮崎営業所	☎0985-28-3090
延岡営業所	☎0982-34-0061
大分営業所	☎097-554-8110
沖縄営業所	☎098-864-0966
八重山出張所	☎0980-84-1883

メンテナンス部

メンテナンスコールセンター ☎044-751-6318

ショールーム（テストキッチン）

東名川崎	☎044-755-8081
千葉	☎043-248-0791
NEXT（東京）	☎03-3854-3261
岡山	☎086-221-5632
北海道	☎0126-45-3123

流通センター／工場／関連会社

●**流通センター**
北海道／埼玉／埼玉第二／西日本／九州

●**工場**
ISO取得
北海道／福島小高／福島小高第二／福島原町／福島鹿島
福島鹿島第二／いわき ／川崎野川

●**関係会社　㈱タニコーテック**
ISO取得
大野第一／大野第二／丸岡／九州

本社　ISO取得

安全に関するご注意

- ●ご使用の前に「取扱説明書」をよく読んで正しくお使いください。
- ●本体に貼ってあるガス栓以外では使用しないでください。
- ●電源は正しく配線された専用のコンセントまたはブレーカーをお使いください。
- ●取扱いを誤りますと、一酸化炭素中毒・火災・やけどなどの原因となることがあります。
- ●機器の設置工事は、お買上げの販売店または専門業者にご依頼ください。
- ●熱機器の設置については安全のため、消防法の設置基準に従って設置してください。
- ●電気を使用する機器は、万一の感電防止のためにアース（第３種設備工事）を必ず取付けてお使いください。

使用上のご注意

- ●ご使用中は機器のそばを離れないでください。異常過熱によって火災になる場合があります。
- ●本体周り、油受け、水皿等に脂やゴミがたまりすぎますと燃えることがあります。お手入れをこまめに行ってください。
- ●ご使用中およびご使用直後は機器本体とその周辺が熱くなりますので、操作部以外は触らないでください。
- ●機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。機器が故障する原因になります。
- ●地震、火災、ガス漏れ等緊急の場合は、あわてずに使用を中止してください。

※この製品ガイドの仕様は、機能向上の為予告なしに変更する場合がございます。予めご了承ください。

タニコー株式会社
〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20
TEL.03-5498-7111㈹　FAX.03-5498-7927
http://www.tanico.co.jp/

VEGETABLE OIL INK　Waterless Printing. Naturally.　GREEN PRINTING JPPI P-B10089　FSC ミックス 責任ある木質資源を使用した紙 FSC® C014389

ISO 14001 JIS Q 14001 本社　JAB CM004

ISO 9001 JIS Q 9001 JAB CM004
福島小高工場
福島小高第二工場
福島原町工場
福島鹿島工場
北海道工場
大野第一工場
大野第二工場
丸岡工場
九州工場

PRM147-1212B50-SB

中華総合カタログ

Chinese Cooking Equipment

tanico

洗練された厨房システムをプロデュース

グルメ時代を迎え、外食産業へのニーズも個性化・高度化が進む今、
洗練されたお客さまの感性をキャッチできるお店づくりが必要となってきました。
タニコーは、それぞれのお店にふさわしい、より高度な厨房空間をクリエイトいたします。

4000年の歴史の中で、
じっくりと育まれてきた中華料理

その長い歴史の中で育まれたあらゆる調理法。
様々な食材を使い、
ある時は繊細に、またある時は大胆に調理されたその食材は、みるみるうちに
変化をし、万人をうならせる一皿となります。
その一皿にさらに磨きをかけるための厨房システムがここにあります。

CONTENTS

レンジ

エンペラー 9
ドラゴン 13
CR型中華レンジ 17
VCR型内部炎口中華レンジ 21
卓上中華ガステーブル 21
鋳物ガスコンロ 21
ガスローレンジ(スープレンジ) 22
ガスローレンジ(涼厨®仕様) 23
IHコンロ(ローレンジタイプ) 23
IH中華レンジ(卓上・スタンドタイプ) 24
本格中華IHレンジ 24

ゆで麺器

中華ゆで麺器 25
電気ゆで麺器 26
電気ゆで麺器(オートリフトタイプ) 26
ゆで麺器蒼龍 27
ハイパワー解凍ゆで麺器(冷凍麺対応) 28
卓上ゆで麺器 28

蒸し器

蒸し器 29
蒸し器ラッキーボイラー 30
卓上蒸し器 30
ガス引出型蒸し器 31
電気引出型蒸し器 31

スチームコンベクションオーブン・コンベクションオーブン

小型卓上スチームコンベクションオーブン 32
ガス・電気式ベーシックスチームコンベクションオーブン 33
ガス・電気式DXスチームコンベクションオーブン 33
ガス・電気式卓上スチームコンベクションオーブン 34
コンベクションオーブン(ミスト機能付) 34
スチームコンベクションオーブン機能説明 35

餃子グリラー

ガス式自動餃子グリラー(卓上型) 37
電気式自動餃子グリラー(卓上型) 37
餃子グリラー(タイマー、ブザー内蔵型) 37
ガス式餃子グリラー(卓上型) 38
ガス餃子グリラー 38

関連機器

中華ブロイラー 39
チャーシューブロイラー 39
ミートロースター 39
中華スープケトル 39
電気ディッシュウォーマー 40
電気ウォーマー 40
ミートチョッパー、カッターミキサー、ミキサー、冷蔵ショーケース、
ガス炊飯器、電子ジャー、電気貯蔵式湯沸器、マイコンスープジャー 41
卓上IHコンロ 42
調味料台 42
麺台 42

洗練された厨房システムをプロデュース

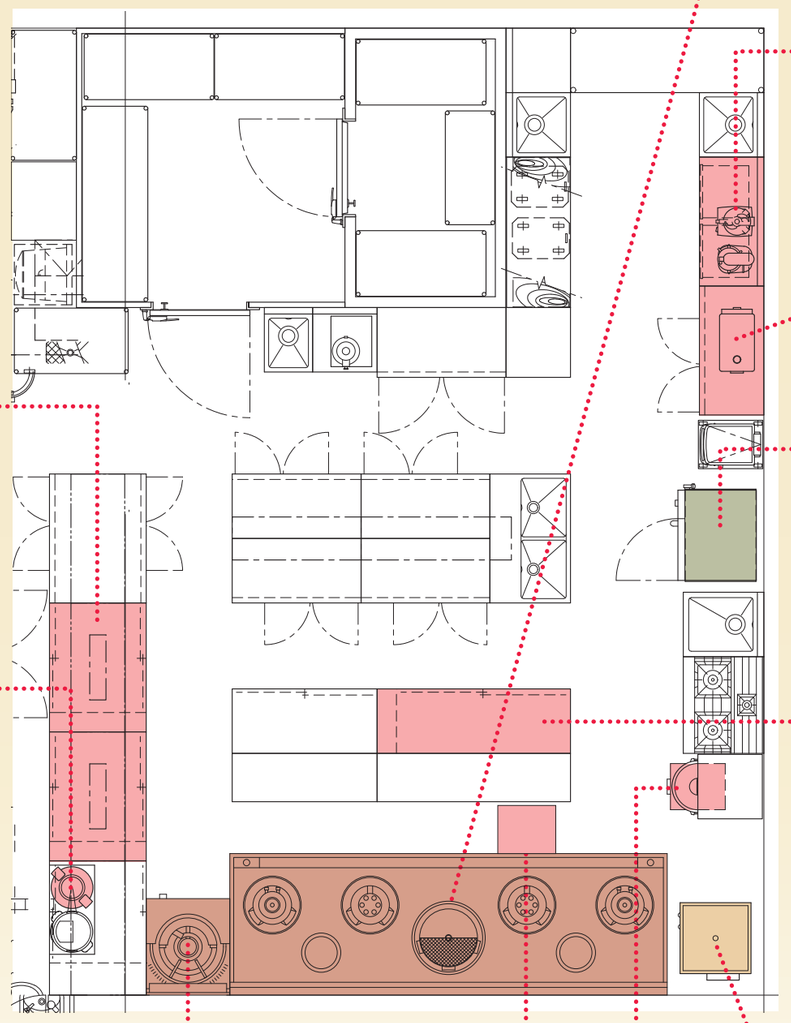
100のお客様がいれば100の厨房があり、同じ厨房はありません。
そのお客様一人一人に合った厨房にするために製品選定から、レイアウトに至るまで最適な厨房を
ご提案いたします。

中華レンジ P9〜10

中華料理店 | 100席

一品料理や点心類、麺類、さらには中華菓子に至るまで多品目にわたって、本格的な中華料理を出す厨房。
中華レンジはオーダーで料理人の方の好み、作る料理と厨房の広さ等の制約に対応した中華レンジを設置。

総合ガス消費量	307.5kW
総合電気容量 1φ100V	14.62kW/h
総合電気容量 1φ200V	3.0kW/h
総合電気容量 3φ200V	2083kW/h



カッターミキサー P41

ミートチョッパー P41

スチームコンベクション
オーブン+架台 P33

電気ディッシュウォーマー P40

電気ディッシュウォーマー P40

保温ジャー P41

ローレンジ P23

調味料台 P42

炊飯器 P41

蒸し器 P30

ラーメン店 | 20席

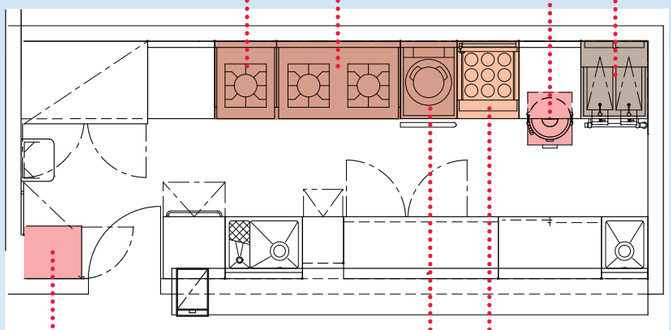
ラーメンに加えて、餃子や炒飯も出すラーメン店の厨房。
ゆで麺器は高熱効率タイプを設置。

スープレンジ P22

ガス餃子グリラー P38

スープレンジ P22

炊飯器 P41



冷蔵ショーケース P41

中華レンジ P17

ゆで麺器 P27

総合ガス消費量	122.4kW
総合電気容量1φ100V	3.2kW/h
総合電気容量3φ200V	4.2kW/h

EMPEROR
エンペラー

使いやすさをとことん追求
究極のオーダーメイド型本格中華レンジ

ホテルや中華料理専門店では、
ますます多様化する顧客のニーズに対応するため、
店舗や調理メニューの個性化が進んでいます。
エンペラーは、調理する人の様々な要望に合わせた
自由なレイアウトが可能。
思う存分その腕を発揮できる環境作りをサポートします。

DRAGON
ドラゴン

46.5kW（40,000kcal/h）の超強火力を実現
多量調理に最適の本格中華スーパーレンジ

ドラゴンは、火力が命の中華料理の厨房の中でも
驚異の46.5kW（40,000kcal/h）ターボバーナを搭載し、
宴会時など、一度に多量の調理をするのに最適。
他にもあらゆる箇所に、多量調理対応、作業効率UP、省エネ
をめざした設計がなされています。
ジョイントタイプでスペースや用途に応じて自由な組み合わせが可能。

本格中華レンジ

使い勝手に合わせて自由にレイアウトができる。
調理効率を最大限に高める完全オーダーメイド型中華レンジ

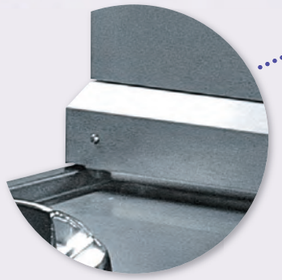
EMPEROR エンペラー

完全オーダー品

ガス

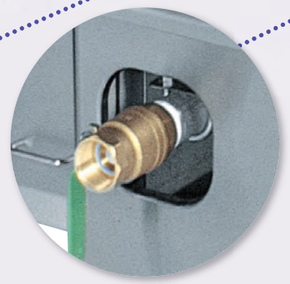
ホテルや中華料理専門店では、ますます細分化する顧客のニーズに対応するため、店舗や調理メニューの個性化が進んでいます。
エンペラーは調理する人の意図や使い勝手に合わせて自由にレイアウトを組める大型厨房用の完全オーダーメイド型本格中華レンジです。

- ◆主要イタメ火口用バーナには調理用途に応じて、エンペラー用ターボバーナ（静音タイプ）[29.1kW(25,000kcal/h)、34.9kW(30,000kcal/h)]、ミツババーナ[23.3kW(20,000kcal/h)]のいずれかを選べます。
- ◆火口にはイタメ用、スープ用、煮込み用を使い勝手に合わせてレイアウト。高い作業効率が望めます。
- ◆点火はマッチ点火方式、圧電点火方式、連続スパーク点火方式から選べます。
- ◆本体一体型ステンレススープ寸胴（ガラ入れカゴ付）と排水機能を標準装備。労力の軽減を図ります。
- ◆トッププレート前面には排水溝を設置、バックガード方向から前面に向かってのシャワー噴射装置も組み込んでいますので、清掃性に優れています。
- ◆内管式は配管が見えず、すっきりとした見た目です。



シャワーカバー

取り外しが可能でメンテナンスが容易です。



ステンレス製スープ寸胴排水口

排水口を組み込んでいるため、寸胴の上げ下ろしが不要です。

ステンレス製スープ寸胴とガラ入れカゴ

寸胴がステンレス製で手入れが簡単。付属のガラ入れ用カゴで作業効率を高めます。

>>> 使用用途で選択できる <<< 主要イタメ火口用バーナ

エンペラー用ターボバーナ（静音タイプ）
29.1kW(25,000kcal/h),34.9kW(30,000kcal/h)のハイカロリー静音タイプターボバーナ

ミツババーナ
23.3kW（20,000kcal/h）の中華対応型バーナ

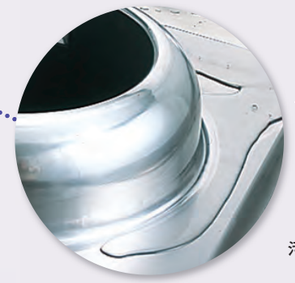
マルチバーナ（内部炎口バーナ）
23.3kW（20,000kcal/h）の内部炎口バーナ

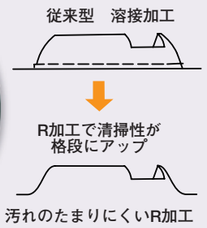
青龍バーナ（内部炎口バーナ）
34.9kW（30,000kcal/h）の強制燃焼バーナ

製品機能特長マーク一覧　圧電点火方式　連続スパーク点火　パイロット点火（点火棒使用）

煮込み用バーナ

バーナは取り外し可能で、掃除が容易です。





一体型ステンレスマンジュウ

トッププレートと絞り加工で一体化しているので、使い込んでもマンジュウの浮きがありません。（煮込み用バーナ:φ250も同仕様となります）

お客様のご要望に合わせて、様々な寸法からお選びいただけます。

ステンレスマンジュウ	φ300（標準）、φ330、φ360、φ390
煮込み用バーナ	φ250（標準）、φ200（注1）、φ300（注1） 高さもお好みでお選びいただけます。
スープ寸胴	φ400、φ450（標準）、φ500、φ550 高さもお好みでお選びいただけます。

※注1:絞り一体型のタイプではお選びいただけません。

外形寸法：W3,400×D1,050×H800（mm）
使用火口：イタメ用（内径300φ×4）、スープ用（内径500φ×1）、煮込用（内径250φ×2）
※ガラ入れカゴは、丸型、半月型のいずれかをご指定出来ます。

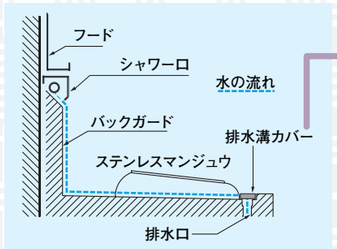
前面排水溝・シャワー噴射装置

洗浄・冷却が簡単で、衛生的です。

OPTION

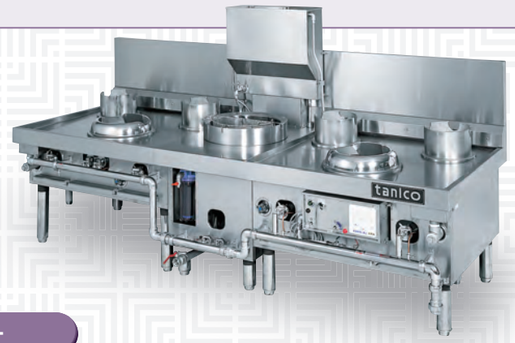
バックガード洗浄装置

バックガード上部のシャワーにより、バック壁面の洗浄が簡単になりました。



排水溝カバー

天板との段差がなくなるので、調味料等を置くことができます。



シスターン付本格中華レンジ「エンペラー」

排熱を利用した給湯システムです。

★印は受注生産品です。納期をご確認ください。

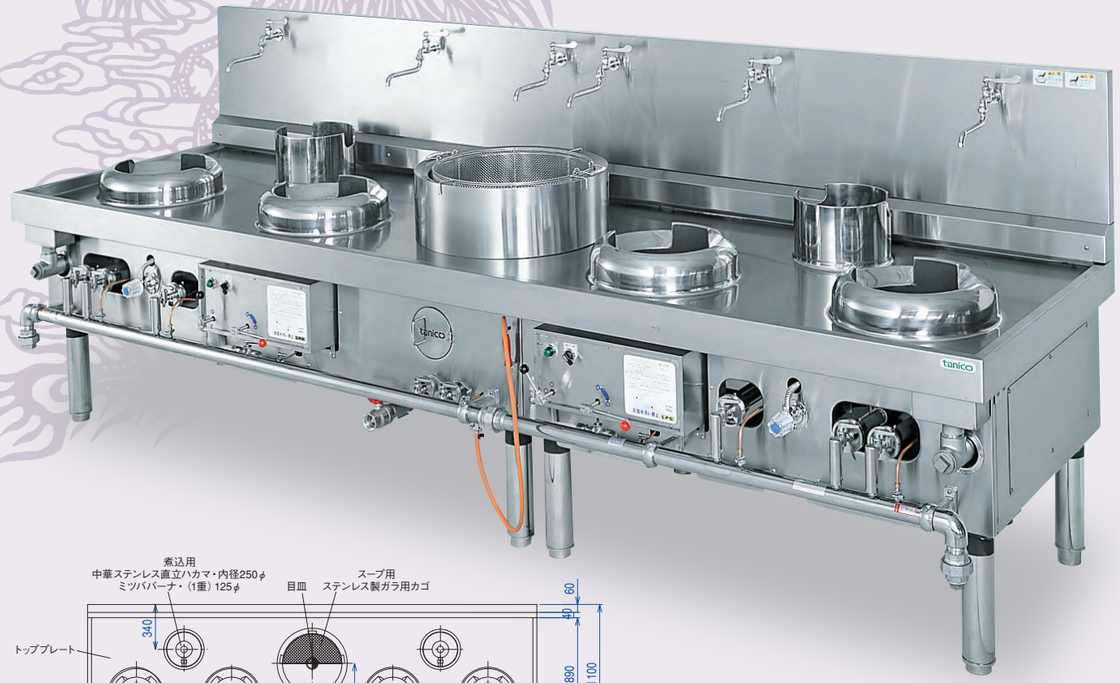
本格中華レンジ

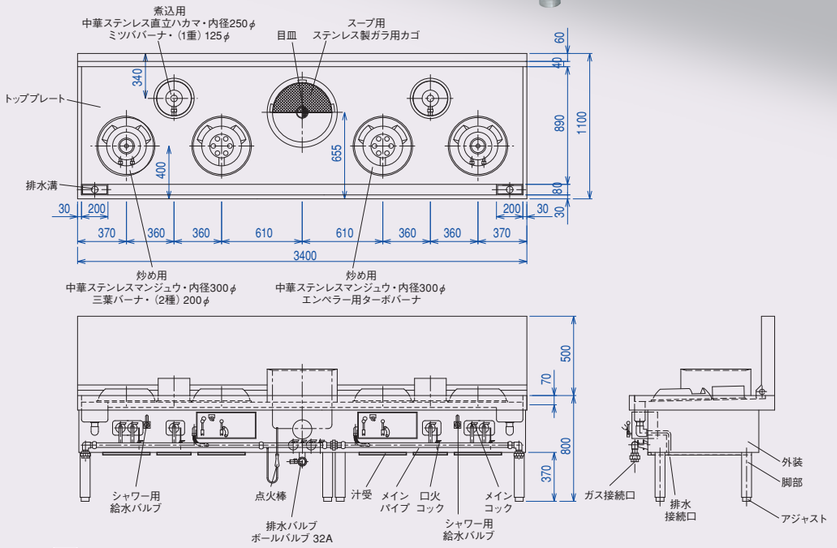
厨房スペース・使用用途に応じて、自由に組み合わせが可能!

EMPEROR エンペラー

完全オーダー品

ガス





仕様

型　式	外形寸法 (mm)			ガス消費量		ガス接続口		消費電力 1φ100V	給水接続口	排水接続口	使用火口		
				都市ガス	LPガス								
	間口	奥行	高さ	kW (kcal/h)	kW (kg/h)	都市ガス	LPガス				イタメ用	スープ寸胴	煮込用
★エンペラー	3,400	1,100	800	130.3 (112,000)	130.2 (9.33)	32A×2		300W×2	15A×2	40A×2	内径300φ×4	内径450φ×1	内径250φ×2

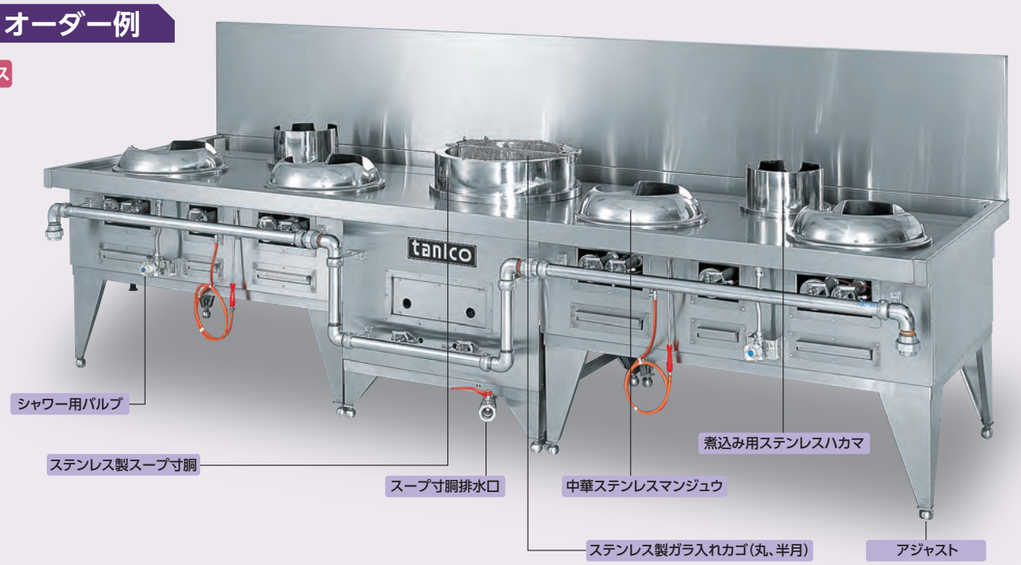
ガラ入れかごは丸型、半月型のいずれかをご指定ください。ターボバーナ仕様は、1φ100V電源が必要です。
※JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
※実際の製作時は仕様が一部異なる場合があります。

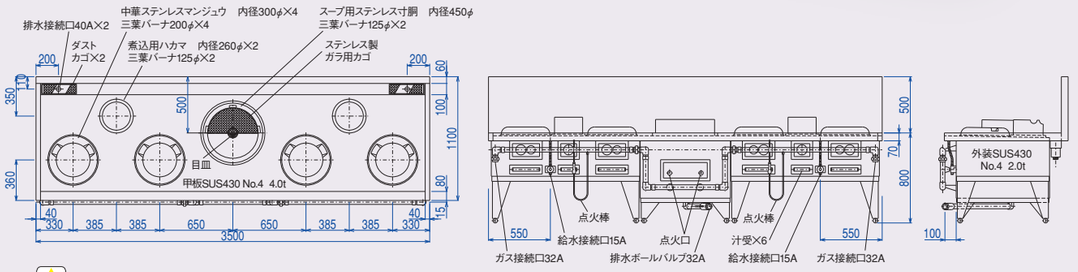
製品機能特長マーク一覧

パイロット点火
(点火棒使用)

オーダー例

ガス

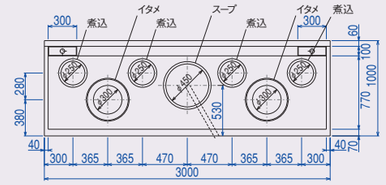


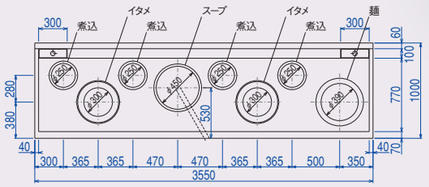


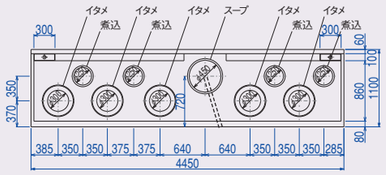
仕様

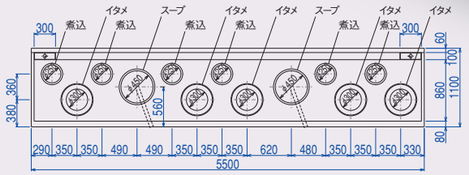
型　式	外形寸法 (mm)			ガス消費量		ガス接続口		給水接続口	排水接続口	使用火口			付属品
				都市ガス	LPガス								
	間口	奥行	高さ	kW (kcal/h)	kW (kg/h)	都市ガス	LPガス			イタメ用	スープ寸胴	煮込用	
★エンペラー	3,500	1,100	800	123 (106,000)	123 (8.83)	32A×2		15A×2	32A	内径300φ×4	内径450φ×1	内径260φ×2	ガラ用 ステンレス寸胴カゴ付

ターボバーナ仕様は1φ100V電源が必要です。
※JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
※実際の製作時は仕様が一部異なる場合があります。

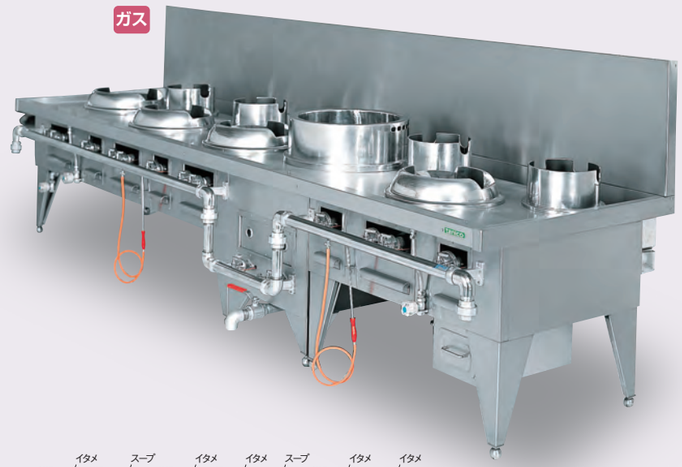








ガス



W3,800×D1,100×H800

★印は受注生産品です。納期をご確認ください。

本格中華レンジ

驚異の46.5kW(40,000kcal/h)ターボバーナを搭載。
多量調理に適したジョイントタイプ本格中華スーパーレンジ

DRAGON ドラゴン

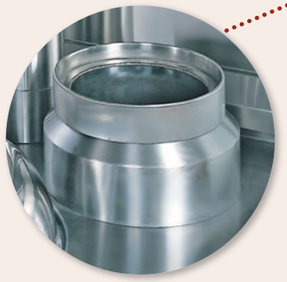
大量調理、高効率作業、省エネ設計を開発コンセプトにホテルや専門レストランなど、ますます需要が拡大する中華料理の厨房用に開発されたジョイントタイプの本格中華スーパーレンジです。

- ◆バーナには新開発エアブロー機構を採用。46.5kW(40,000kcal/h)の超強火力を実現しました。また、このエアブロー機構により、熱風を一方排気させますから、熱や炎に妨げられることなく、調理作業をスピーディーに行えます。
- ◆火口はマッチ点火方式、連続スパーク点火方式から選べます。
- ◆火力コントロールをひざ送りできる火力調節レバー、マンジュウ手前部分の幅広設計など、作業効率を一段と高める設計です。
- ◆メインバーナには立ち消え安全装置付き。万一の立ち消えに対してもガスを自動的に遮断して、ガス漏れを未然に防ぎます。
- ◆湯沸用ポットは余熱利用でボイルに適しています。
- ◆甲板清掃用シャワー、前面排水溝を標準装備。クリーンで衛生的です。

マンジュウ手前が広く設計してあるので、多量調理もスムーズです。

中華ステンレスマンジュウ

密閉式、前面傾斜になっているため、熱効果が良く調理する人が炎にあおられず、作業効率を高めます。



湯沸用ポット

余熱利用でボイルに適した湯沸用ポット。

火力調整レバー

両手の使えない調理中にひざでの火力コントロールを可能にした火力調整レバー

OPTION

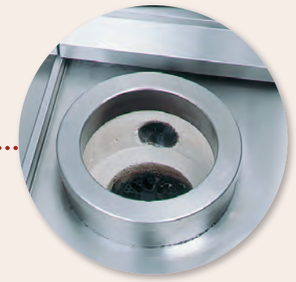
ドラゴン用調味料台

トッププレート上に設置できる簡易型調味料台です。

カラーオーダー

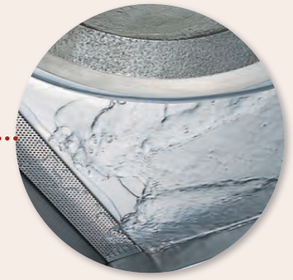
ドラゴンシリーズはオプションとして色のオーダーが可能です。右の写真以外の色も取り扱っております。どうぞお気軽にご相談ください。

製品機能特長マーク一覧　連続スパーク点火　立消え安全装置　電気使用の製品



油用ステンハカマ

温かい調理油の使用時に便利な仕様です。

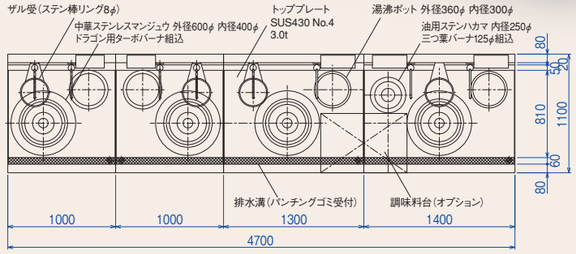


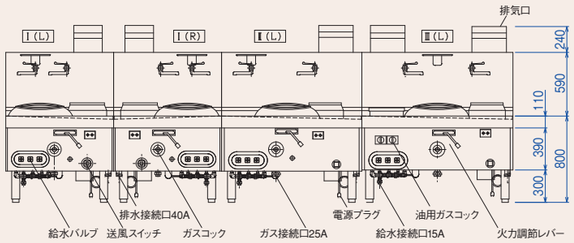
排水溝

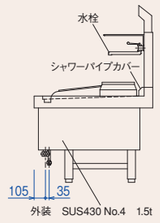
奥から手前の排水溝にシャワーが流れるので、掃除が容易で衛生的です。

ドラゴンタイプ用ターボバーナ

エアブロー機構のターボバーナ〔最大46.5kW(40,000kcal/h)〕により宴会等の多量調理に適した超強火力が可能です。







仕様

型式	外形寸法(mm)			ガス消費量		ガス接続口		消費電力	給水接続口	排水接続口	使用火口		
				都市ガス	LPガス								
	間口	奥行	高さ	kW(kcal/h)	kW(kg/h)	都市ガス	LPガス	1φ100V			イタメ用	湯沸ポット	油用
★ドラゴン	4,700	1,100	800	188.4(162,000)	188.4(13.5)	25A×4		250W×4	15A×4	40A×4	内径400φ×4	内径300φ×4	内径250φ×1

★印は受注生産品です。納期をご確認ください。

本格中華レンジ

厨房スペース・使用用途に応じて、自由に組み合わせが可能!

DRAGON
ドラゴン

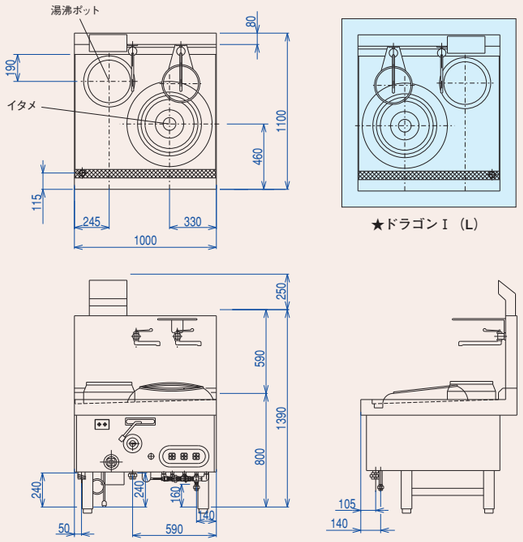
「ドラゴン」シリーズはドラゴンI(R)・I(L)、II(R)・II(L)、III(R)・III(L)の6タイプを規格化。調理場の広さや使用用途に合わせて自由にシステムが組めます。

※(R)はステンレスマンジュウが右手前、湯沸用ポットを左後方にレイアウト。
※(L)はステンレスマンジュウが左手前、湯沸用ポットを右後方にレイアウト。

ドラゴンI

ガス

★ドラゴンI(R)

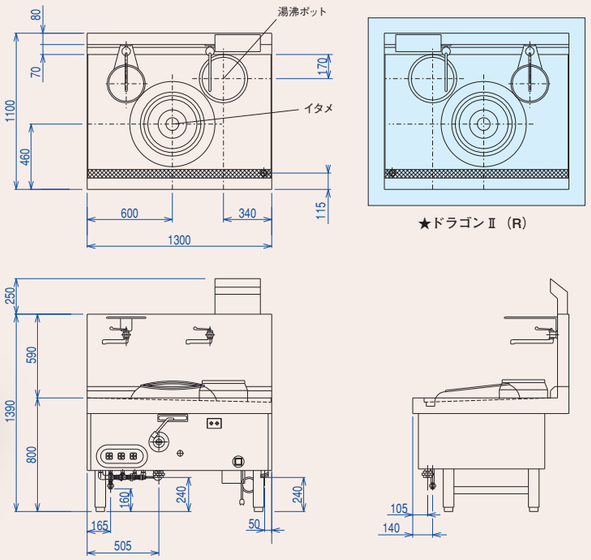


★ドラゴンⅠ（L）

ドラゴンII

ガス

★ドラゴンII(L)



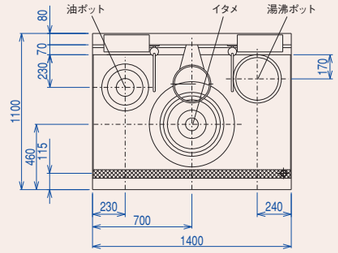
★ドラゴンⅡ（R）

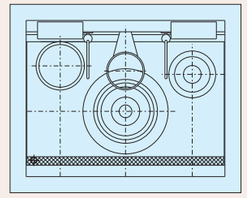
製品機能特長マーク一覧　連続スパーク点火　立消え安全装置　電気使用の製品

ドラゴンIII

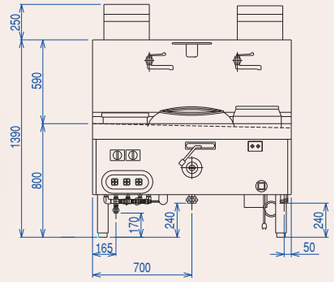
ガス

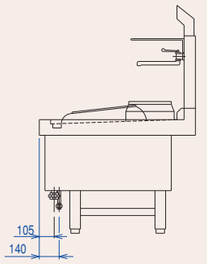
★ドラゴンIII(L)



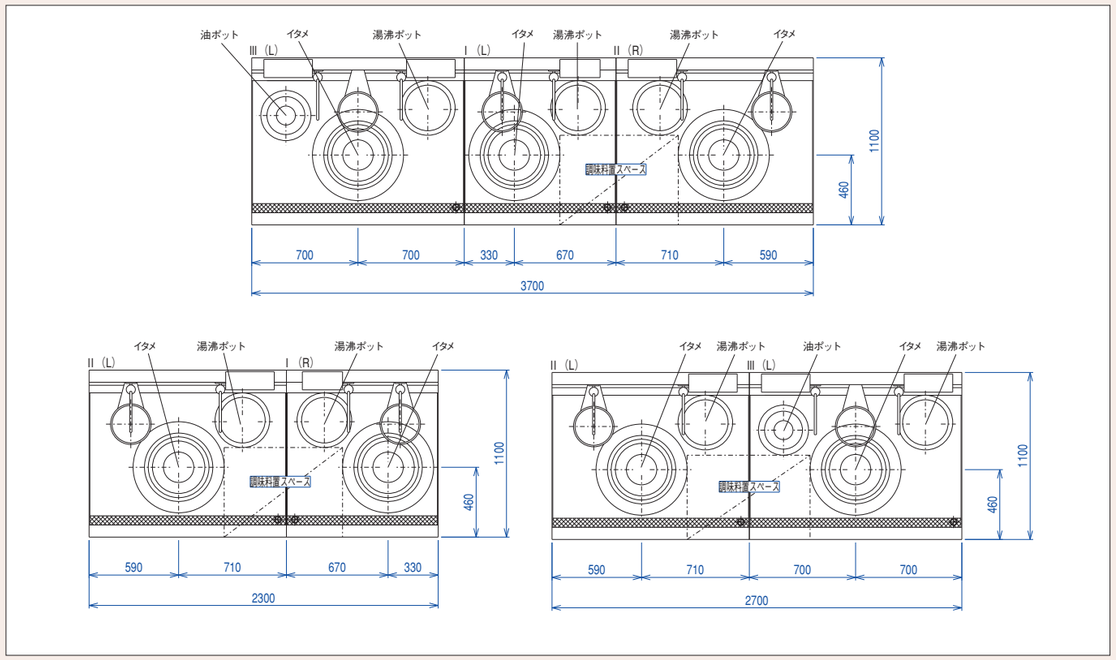


★ドラゴンⅢ（R）





組み合わせ例



大型重量製品ですので、搬入経路・方法をご確認の上、ご依頼ください。

仕様

型　式	外形寸法(mm)			ガス消費量		ガス接続口		消費電力 1φ100V W	給水接続口	排水接続口	使用火口			重量 (kg)
	間口	奥行	高さ	都市ガス kW(kcal/h)	LPガス kW(kg/h)	都市ガス	LPガス				イタメ用	湯沸ポット	油用	
★ドラゴンI(R)(L)	1,000	1,100	800	46.5(40,000)	44.7(3.20)	25A	25A	250	15A	40A	内径400φ×1	内径300φ×1	——	372
★ドラゴンII(R)(L)	1,300	1,100	800	46.5(40,000)	44.7(3.20)	25A	25A	250	15A	40A	内径400φ×1	内径300φ×1	——	425
★ドラゴンIII(R)(L)	1,400	1,100	800	48.8(42,000)	46.9(3.36)	25A	25A	250	15A	40A	内径400φ×1	内径300φ×1	内寸250φ×1	450

※JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

★印は受注生産品です。納期をご確認ください。

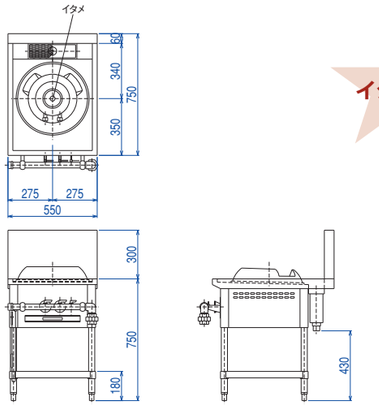
CR型中華レンジ

ハイカロリーバーナで大量調理も迅速処理。
使用用途に合わせて選択できる、豊富な機種をラインアップ。

◆強力な火力を必要とする中華料理専用に開発されたハイカロリーバーナを採用。イタメ用、ゆで麺用には23.3kW(20,000kcal/h)のミツババーナを、餃子用には18.6kW(16,000kcal/h)のタコバーナを、スープ用には13.9kW(12,000kcal/h)のユニバーサルバーナを組み込んだ強火力設計です。
◆中華ステンレスマンジュウには、SUS-430・2.0mm材を使用。内部には耐火材を入れ高温を保持するとともにハードな使用に優れた耐久性を発揮します。
◆メインバーナへの点火は故障が少なく、安全性の高いパイロット点火式です(マッチ点火)。
◆トッププレートは、SUS-430・No.4仕上げの2mm厚のステンレス材を使用し、特に負担が大きく、水まわりの多いパイプ脚部には、耐蝕性に優れたSUS-304材・38φを使用しています。

CR-55

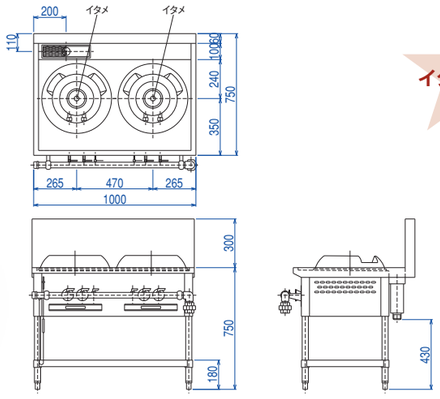
ガス



イタメ用

CR-100

ガス

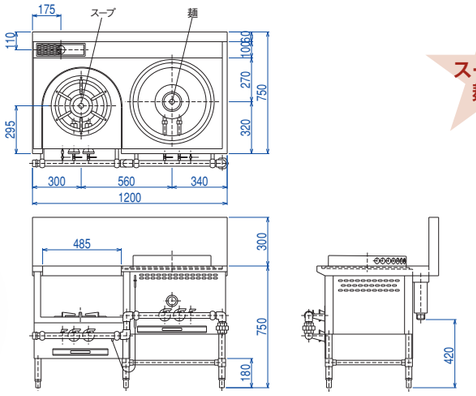


イタメ用×2

CR-120

ガス

付属品=ゆで麺用ステンレス鍋



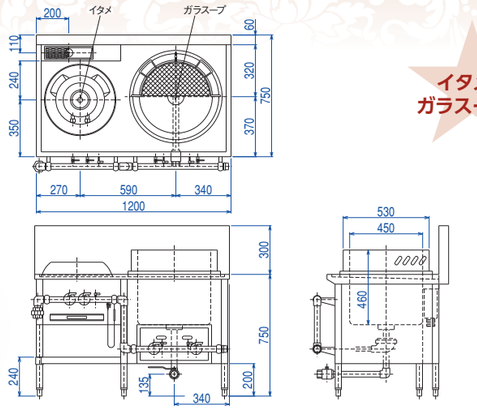
スープ用
麺用

製品機能特長マーク一覧　(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　パイロット点火(点火棒使用)

CR-120ISD

ガス

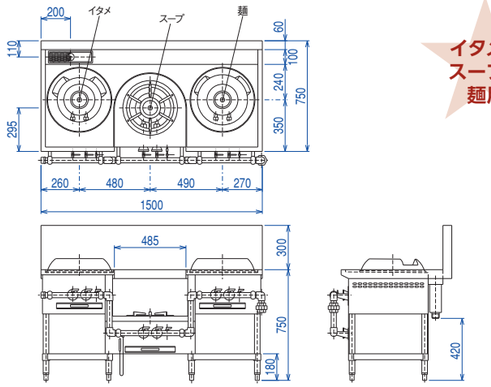
付属品=ガラスープ用ステンレス寸胴カゴ



イタメ用
ガラスープ用

CR-150

ガス

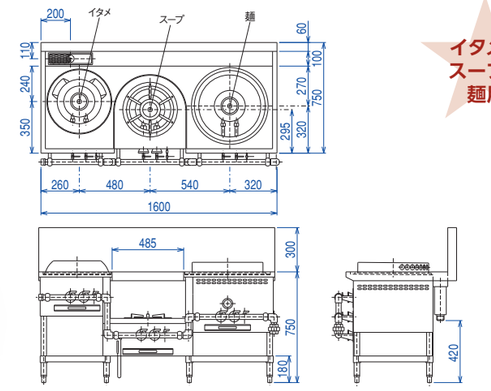


イタメ用
スープ用
麺用

CR-160

ガス

付属品=ゆで麺用ステンレス鍋



イタメ用
スープ用
麺用

仕様 (中華レンジ)

型　式	外形寸法 (mm)			ガス消費量		ガス接続口		排水接続口	使用火口					重量 (kg)	JIA認証
	間口	奥行	高さ	都市ガス kW (kcal/h)	LPガス kW (kg/h)	都市ガス 13A・12A	LPガス		イタメ用内径300φ ミツババーナ200φ	麺用内径420φ ミツババーナ200φ	スープ用外径320φ ユニバーサル バーナ180φ	使用最大寸胴寸法 (mm)	餃子用外径320φ タコバーナ200φ		
CR−55	550	750	750	23.3(20,000)	22.3 (1.6)	25A	25A	40A	1	——	——	——	——	49.0	○
CR−100	1,000	750	750	46.5(40,000)	44.7 (3.2)	25A	25A	40A	2	——	——	——	——	79.0	○
CR−120	1,200	750	750	37.2(32,000)	34.9 (2.5)	25A	25A	40A	——	1 丸底型	1	外径400φ	——	95.0	
★CR−120H	1,200	750	750	37.2(32,000)	34.9 (2.5)	25A	25A	40A	——	1 平底型	1	外径400φ	——	95.0	
★CR−120ISD	1,200	750	750	40.7(35,000)	40.5 (2.9)	25A	25A	40A	1	——	ミツババーナ 125φ×2	内径450φ	——	120.0	
CR−150	1,500	750	750	60.5(52,000)	57.2 (4.1)	25A	25A	40A	1	内径340φ	1	外径400φ	——	127.0	○
CR−160	1,600	750	750	60.5(52,000)	57.2 (4.1)	25A	25A	40A	1	1 丸底型	1	外径400φ	——	134.0	
★CR−160H	1,600	750	750	60.5(52,000)	57.2 (4.1)	25A	25A	40A	1	1 平底型	1	外径400φ	——	140.0	

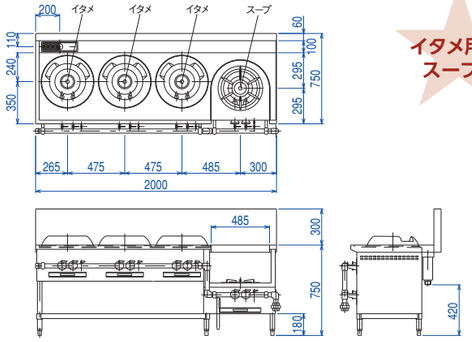
※JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
使用最大寸胴および鍋寸法(径)より大きい寸胴、鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒の事故の恐れがあります。

★印は受注生産品です。納期をご確認ください。

CR型中華レンジ

CR- Ⅰ

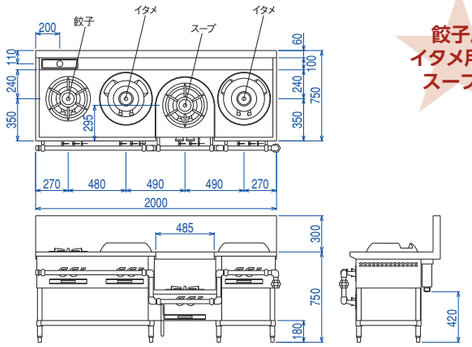
ガス



イタメ用×3
スープ用

CR- Ⅱ

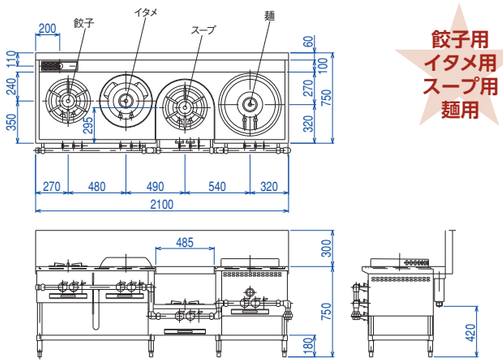
ガス



餃子用
イタメ用×2
スープ用

CR- ⅡD

ガス



餃子用
イタメ用
スープ用
麺用

仕様

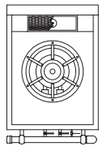
型　式	外形寸法（mm）			ガス消費量		ガス接続口			排水接続口	使用火口					重量（kg）	JIA認証
	間口	奥行	高さ	都市ガス kW（kcal/h）	LPガス kW（kg/h）	都市ガス 13A・12A	都市ガス その他	LPガス		イタメ用内径300φ ミツババーナ200φ	麺用内径420φ ミツババーナ200φ	スープ用外径320φ ユニバーサルバーナ180φ	使用最大寸胴寸法（mm）	餃子用外径320φ タコバーナ200φ		
CR- Ⅰ	2,000	750	750	83.7（72,000）	79.6（5.70）	25A	32A	25A	40A	3	——	1	外径400φ	——	153	○
CR- Ⅱ	2,000	750	750	79.1（68,000）	75.4（5.40）	25A	32A	25A	40A	1	内径340φ	1	外径400φ	1*1	154	○
CR- ⅡD	2,100	750	750	79.1（68,000）	75.4（5.40）	25A	32A	25A	40A	1	1 丸底型	1	外径400φ	1*1	162	
CR- ⅡDH	2,100	750	750	79.1（68,000）	75.4（5.40）	25A	32A	25A	40A	1	1 平底型	1	外径400φ	1*1	165	

※JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
＊1　使用最大鍋寸法（径）420mm

製品機能特長マーク一覧　（財）日本ガス機器検査協会検査合格品　パイロット点火（点火棒使用）

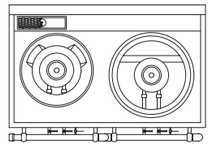
受注生産品CR型中華レンジ

餃子用



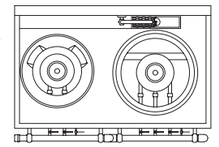
★JS-CR-55Z（餃子用）
W550×D750×H750

イタメ用
麺用



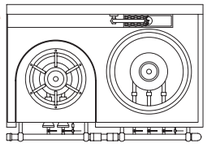
★JS-CR-120IU
W1,200×D750×H750
（付属品／ゆで麺用ステンレス鍋付）

イタメ用
麺用



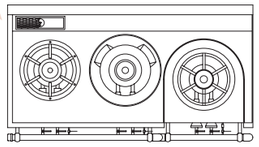
★JS-CR-120IUT（余熱タンク付）
W1,200×D750×H750
（付属品／ゆで麺用ステンレス鍋付）

スープ用
麺用



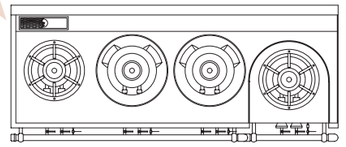
★JS-CR-120SUT（余熱タンク付）
W1,200×D750×H750
（付属品／ゆで麺用ステンレス鍋付）

餃子用
イタメ用
スープ用



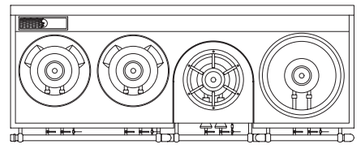
★JS-CR-150ZIS
W1,500×D750×H750

餃子用
イタメ用×2
スープ用



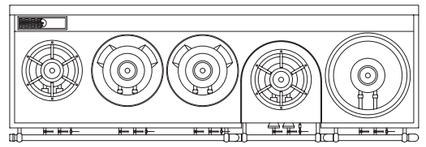
★JS-CR-200ZIS
W2,000×D750×H750

イタメ用×2
スープ用
麺用



★JS-CR-210ISU
W2,100×D750×H750

餃子用
イタメ用×2
スープ用
麺用



★JS-CR-250ZISU
W2,500×D750×H750

仕様

型　式	外形寸法（mm）			ガス消費量		ガス接続口			排水接続口	使用火口					重量（kg）	JIA認証
	間口	奥行	高さ	都市ガス kW（kcal/h）	LPガス kW（kg/h）	都市ガス 13A・12A	LPガス			イタメ用内径300φ ミツババーナ200φ	麺用内径420φ ミツババーナ200φ	スープ用外径320φ ユニバーサルバーナ180φ	使用最大寸胴寸法（mm）	餃子用外径320φ タコバーナ200φ		
★JS-CR-55Z	550	750	750	18.6（16,000）	18.1（1.30）	25A	25A	40A		——	——	——	——	1*2	43	
★JS-CR-120IU	1,200	750	750	46.5（40,000）	44.7（3.20）	25A	25A	40A		1	1 丸底型	——	——	——	97	
★JS-CR-120IUT	1,200	750	750	46.5（40,000）	44.7（3.20）	25A	25A	40A、20A		1	1 平底型*1	——	——	——	100	
★JS-CR-120SUT	1,200	750	750	37.2（32,000）	34.9（2.50）	25A	25A	40A、20A		——	1 平底型*1	1	外径400φ	——	119	
★JS-CR-150ZIS	1,500	750	750	55.8（48,000）	53.0（3.80）	25A	25A	40A		1	——	1	外径400φ	1*2	140	
★JS-CR-200ZIS	2,000	750	750	79.1（68,000）	75.4（5.40）	25A	25A	40A		2	——	1	外径400φ	1*2	152	
★JS-CR-210ISU	2,100	750	750	83.7（72,000）	79.6（5.70）	25A	25A	40A		2	1 丸底型	1	外径400φ	——	169	
★JS-CR-250ZISU	2,500	750	750	102.3（88,000）	97.7（7.00）	32A	25A	40A		2	1 丸底型	1	外径400φ	1*2	200	

●JS-CR-120IUT型の給水接続口＝20A
※JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
＊1 ミツババーナ 230φ　　＊2 使用最大鍋寸法（径） 420mm

OPTION

CR型中華レンジ関連オプション

ゆで麺用ステンレス鍋

平底型〔フリザル用〕
外径490φ（内径470φ）×H170

丸底型〔横型そば揚用〕
外径460φ（内径440φ）×H170

中華ハカマ

餃子用

鉄餃子鍋330φ用	内径350φ×H100
鉄餃子鍋360φ用	内径380φ×H100
鉄餃子鍋390φ用	内径410φ×H100

イタメ用
320φの五徳にかぶせて使用
外径300φ（内径270φ）×H75

ターボバーナ組込

29.1kw（25,000kcal/h）、
34.9kw（30,000kcal/h）の
ハイカロリー静音タイプ
ターボバーナも組込可能です。

タニコーシスターンセット

シスターン
W750×D350×H510

給湯コイル（銅管）
外径490φ（内径470φ）×H170

※配管接続・取付工事費は別途です。
※中華レンジCR-120,CR-160,CR-IIDに取付可。

★印は受注生産品です。納期をご確認ください。

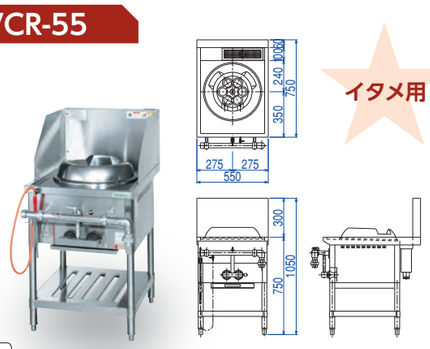
VCR型内部炎口中華レンジ ｜ 新世紀対応内部炎口バーナ搭載。しかも省エネを実現!

- ◆ 6個の内部炎口バーナ火炎が鍋を中央部から加熱するのでピーク時も余裕で対応。
- ◆ 炎口が縦に配列されているので、鍋振り時に落下する材料や煮汁による炎口詰まりが大幅に減少。
- ◆ 炎口が詰まった場合でも炎口部が簡単に取り外しができ、掃除も容易。
- ◆ 1つのコックで火力調整ができるので、調理作業も容易。

内部炎口バーナ
特許登録
第4344467号

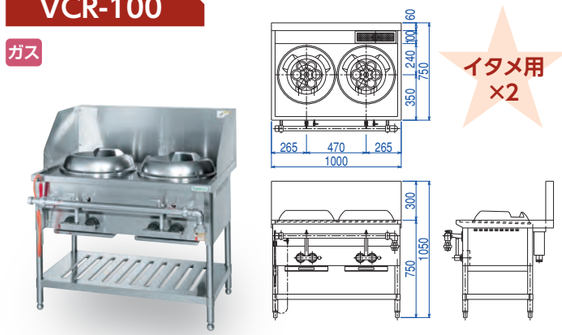
VCR-55

ガス



VCR-100

ガス



仕様

型 式	外形寸法(mm)			ガス消費量		ガス接続口	排水接続口	使用火口	JIA認証
	間口	奥行	高さ	都市ガス kW (kcal/h)	LPガス kW (kg/h)	都市・LPガス		イタメ用	
VCR-55	550	750	750	23.3(20,000)	22.3(1.60)	25Aユニオン	40A	内径300φ×1	○
VCR-100	1,000	750	750	46.6(40,000)	44.6(3.20)	25Aユニオン	40A	内径300φ×2	○

卓上中華ガステーブル ｜ 1台3役! イタメ・餃子・スープなど、幅広い調理に利用できる卓上中華専用コンロ。

- ◆バーナには強力な火力を必要とする中華料理用に開発した、タコ二重バーナ[16.3kW(14,000kcal/h)]を採用。強火からトロ火まで自由にコントロールできます。
- ◆付属品の丸五徳とイタメ用中華ハカマの組み合わせにより、幅広い調理に利用できます。

CRU-1

ガス

●点火棒使用(マッチ点火)
●付属品=320φ五徳・320φイタメ用中華ハカマ

仕様

型 式	外形寸法(mm)			ガス消費量		ガス接続口	点火方式	バーナ	重量 (kg)	付属品 (kg)	JIA認証
	間口	奥行	高さ	都市ガス kW (kcal/h)	LPガス kW (kg/h)	都市・LPガス					
CRU-1	460	510	190	16.3(14,000)	13.95(1.00)	20Aユニオン	マッチ点火 (パイロットバーナ)	200φ×1	20	320φ五徳×1 320φ中華ハカマ×1	○

注意:仕様変更によりガス接続口は20Aユニオン接続となります。

鋳物ガスコンロ ｜ 強火力と熱効率の良さが自慢です。

TG-4ST

ガス

TG-9T

ガス

TG-12T

ガス

TG-12ST

(スーパータイプ)

ガス

仕様

型 式	外形寸法(mm)			ガス消費量		ガス接続	備考	種火	使用最大鍋寸法(径) (mm)	JIA認証
	間口	奥行	高さ	都市ガス kW(kcal/h)	LPガス kW(kg/h)	(都市/LP)				
TG-9T	φ330	480	180	11.63(10,000)	12.28(0.88)	φ13/φ9.5	TG型	○	360	
TG-12T	φ395	525	185	15.70(13,500)	15.50(1.10)	φ13/φ9.5	TG型	○	400	
TG-4ST	φ245	430	160	7.80 (6,720)	7.80(0.56)	φ13/φ9.5	TGスーパー型	○	330	
TG-9ST	φ360	490	220	17.44(15,000)	17.58(1.26)	φ13/φ9.5	TGスーパー型	○	420	
TG-12ST	φ420	555	220	23.26(20,000)	23.44(1.67)	φ13/φ9.5	TGスーパー型	○	440	
TS-510	φ230	350	86	2.10 (1,806)	2.10(0.15)	φ9.5	穴あき型		200	○
TS-540	φ265	410	95	4.10 (3,526)	4.10(0.29)	φ9.5	穴あき型		280	○
TS-210H	φ330	495	120	6.92 (5,950)	6.84(0.49)	φ13/φ9.5	穴あき型		330	
TS-330	φ435	670	160	16.55(14,230)	13.26(0.95)	φ13/φ9.5	穴あき型		400	
TS-501P	φ230	370	95	3.30 (2,840)	2.60(0.19)	φ9.5	キャップ型	○	200	○
TS-208P	φ330	525	130	11.00 (9,600)	11.00(0.79)	φ13/φ9.5	キャップ型	○	360	
TS-308P	φ445	685	180	19.00(16,500)	19.00(1.36)	φ13/φ9.5	キャップ型	○	420	

※JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

製品機能特長マーク一覧　(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　圧電点火方式　パイロット点火(点火棒使用)

ガスローレンジ [スープレンジ] ｜ 安全性・機能性を追求したハイグレードモデル。

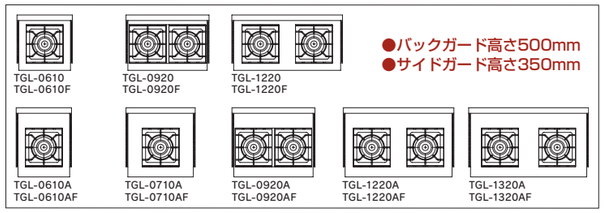
- ◆ トップバーナには、17.4kw(15,000kcal/h)の強力二重バーナを採用。
- ◆ 圧電点火方式による自動点火に加え、とろ火から強火までコックひとつで火力の調節が自由にできます。

TGL-0610

ガス

TGL-1220A

ガス



仕様

型 式	外形寸法(mm)			ガス消費量		ガス接続口径 (都市/LP)	トップバーナ φ220	使用最大鍋寸法(径) (mm)	JIA認証
	間口	奥行	高さ	都市ガス kW(kcal/h)	LPガス kW (kg/h)				
マッチ点火方式									
TGL-0610	600	600	450	17.4(15,000)	15.1(1.08)	25A	1	510	○
TGL-0920	900	600	450	34.9(30,000)	30.3(2.17)	25A	2	420	○
TGL-1220	1,200	600	450	34.9(30,000)	30.3(2.17)	25A	2	510	○
TGL-0610A	600	750	450	17.4(15,000)	15.1(1.08)	25A	1	510	○
TGL-0710A	750	750	450	17.4(15,000)	15.1(1.08)	25A	1	600	○
TGL-0920A	900	750	450	34.9(30,000)	30.3(2.17)	25A	2	420	○
TGL-1220A	1,200	750	450	34.9(30,000)	30.3(2.17)	25A	2	510	○
★TGL-1320A	1,300	750	450	34.9(30,000)	30.3(2.17)	25A	2	600	○
圧電点火方式									
TGL-0610F	600	600	450	17.4(15,000)	15.1(1.08)	25A	1	510	○
TGL-0920F	900	600	450	34.9(30,000)	30.3(2.17)	25A	2	420	○
TGL-1220F	1,200	600	450	34.9(30,000)	30.3(2.17)	25A	2	510	○
TGL-0610AF	600	750	450	17.4(15,000)	15.1(1.08)	25A	1	510	○
TGL-0710AF	750	750	450	17.4(15,000)	15.1(1.08)	25A	1	600	○
TGL-0920AF	900	750	450	34.9(30,000)	30.3(2.17)	25A	2	420	○
TGL-1220AF	1,200	750	450	34.9(30,000)	30.3(2.17)	25A	2	510	○
★TGL-1320AF	1,300	750	450	34.9(30,000)	30.3(2.17)	25A	2	600	○

使用最大鍋寸法(径)より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。
設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

ガスローレンジ [スープレンジ] ｜ バックガードを標準装備。

- ◆ トップバーナには、18kW(15,500kcal/h)のタコ二重バーナを採用。

B-TGP-60

ガス

B-TGP-120

ガス

仕様

型 式	外形寸法(mm)			ガス消費量		ガス接続口径	トップバーナ 200φ	使用最大鍋寸法 (径) (mm)	重量 (kg)	JIA認証
	間口	奥行	高さ	都市ガス kW(kcal/h)	LPガス kW(kg/h)					
B-TGP-60	600	600	450	18.0(15,500)	17.5(1.25)	25A	1	420	40	○
B-TGP-90	900	600	450	36.0(31,000)	35.0(2.50)	25A	2	420	60	○
B-TGP-120	1,200	600	450	36.0(31,000)	35.0(2.50)	25A	2	420	65	○

付属品:点火棒　使用最大鍋寸法(径)より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。
設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

★印は受注生産品です。納期をご確認ください。